

Секреты УРОЖАЯ

Специальный выпуск
газеты «Огород» №6

В огород за ГРИБАМИ



Содержание

Грибная грядка	3
Сморчки – любители гнилых яблок	4
Вешенка с грядки – здоровье в порядке	6
Опята – пеньковые ребята	8
Кольцевик – к соломе привык	10
Шампиньон – «прирученный» гриб	12
Шиитакэ – эликсир здоровья	16
Грибной стол	18

ЛЕГКО ВСПАШЕТ ОГОРОД ДАЖЕ БАБУШКА!

МОТОЛОПАТА МЛ-05 +

РЕКОМЕНДУЕТ РОС. С/Х АКАДЕМИЯ.

1690 руб.

+

**бесплатно: окучник,
пропольник, борона**

оплата при
получении посылки

ИНСТРУКЦИЯ, ГАРАНТИЯ, ПОДАРКИ.

ЗАКАЗЫВАЙТЕ!

8(9510)94-94-94; 8(9510)99-99-90; смс-заказ: 8-937-2-777-77-2;
г. Ульяновск, 432026, ул. Полбина, 65 А (ОГ), НПО «Плоскорезы»

ИП Доминев Н.В. ОГРН 308732529400025. Реклама.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ГАЗЕТЫ «ОГОРОД». СЕКРЕТЫ УРОЖАЯ № 6, 2010 г.

В ОГОРОД ЗА ГРИБАМИ

Главный редактор Т.Н. КУЗНЕЦОВА
Ответственный за выпуск О.В. ЛУГОВАЯ
Телефон (831) 432-98-16
e-mail: ogorod@gmi.ru

Учредитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»
Издатель ЗАО «Издательство «Газетный мир»
Адрес издателя и редакции: 603126,
Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
www.gmi.ru

Рекламное агентство
Телефон (831) 434-88-20
факс (831) 434-88-22, e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации ответственность
несет рекламодатель.

Служба продаж
Телефоны: (831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54
e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок
Телефон (831) 434-90-44, e-mail: dostavka@gmi.ru

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам
печати, телерадиовещания и средств массовых коммуни-
каций. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № 77-7930 от 27 апреля 2001 г.

Подписано в печать 11 февраля 2010 г. в 16 часов
(по графику - в 16 часов).

Дата выхода в свет 25 февраля 2010 г.

Тираж 24088 экз. Заказ № 334. Цена договорная.
Отпечатано в ЗАО «Дзержинская типография», 606025,
г. Дзержинск, Нижегородская обл., пр. Циолковского, 15

Грибная грядка



Зачем выращивать грибы на огороде? За ними обычно отправляются в лес. Но где гарантия, что вы принесете оттуда целую корзинку? Покупать грибы на рынке небезопасно. Потому что могут попасться ядовитые, да и неизвестно, в каких местах их собрали. Ведь грибы имеют свойство впитывать токсические вещества. Зато на огороде без особого труда можно вырастить полезные вешенки, шампиньоны, сморчки, опята, кольцевики и даже целебный экзотический гриб шиитаке.

Сморчки – любители гнилых яблок

В апрельский лес можно отправиться не только за первыми весенними цветами, но и за грибами. На вырубках, просеках, гарях, среди старых пней и валежника появляются причудливой формы, с ячеистой поверхностью шляпки сморчки. Они считаются условно съедобными грибами, поэтому их рекомендуют отваривать в горячей воде 5-7 минут, промыть и только тогда употреблять в пищу.

Сморчки вкусны и полезны в супах, жарком, тушеные и в виде грибной икры. Пригодны они и для сушки, причем для этого не нужна предварительная проварка, так как токсины разрушаются в процессе сушки. Сморчки



Фото Е. СОБОЛЯ

можно выращивать и в искусственных условиях: на садовых грядках, газонах, в междурядьях яблонь.

Посадка и уход

Участок для сморчков выбирают на хорошо прогреваемом солнцем возвышенном месте, лучше на легких супесчаных или суглинистых почвах. Гряды

шириной 1,2-1,5 м готовят с осени или рано весной, располагая их поперек основного склона. При выращивании сморчков на поверхность гряд вносят с последующей неглубокой

заделкой яблочные выжимки или измельченные гнилые яблоки. Затем на поверхности гряд сжигают бумагу, картон, солому, мелко заделывая пепел, а лучше в поверхностный слой почвы внести землю, собранную на месте гарей, где растут эти виды грибов. Грядку хорошенько увлажняют. Собранные весной сморчки измельчают на дольки и рассеивают, покрывают их мелким слоем (1-7,5 см) лесной подстилки и сверху укрывают еловым или сосновым лапником. Дальнейший уход заключается в систематическом увлажнении укрытых лапником гряд. Ранней весной следующего года лапник снимают.

Плодовые тела высаженных грибов обычно появляются уже

на следующую после посева весну. Урожай достигает 1,5-2 кг с 1 кв. м. **После сбора грибов гряды на лето вновь укрывают лапником и периодически увлажняют, не допуская сильного пересыхания грибницы, расположенной в верхних слоях почвы.** Ежегодно в зависимости от вида грибов гряды удобряют пеплом, золой или яблочными отходами.

Грибная поляна в вашем саду может плодоносить несколько лет подряд. Учитывая, что посадочный материал грибов в год закладки будет неоднородным, в последующем желательно для посадки вести отбор лучших штаммов, используя наиболее развитые плодовые тела собственного урожая.

● Это интересно

Сморчки разводят в садах уже более 100 лет. По немецкому способу на подходящее место в лесу или саду высеивали кусочки сморчков и засыпали их золой. Осенью посев прикрывали опавшими листьями или слоем соломы, которые весной убирали. Французский способ разведения сморчков был основан на наблюдениях, что в садах сморчки обильно развиваются в тех местах, где остались неубранные гниющие яблоки. Сморчки выращивали на грядках с артишоками. По грядке разбрасывали кусочки грибов, осенью ее рыхлили и закрывали слоем яблочных выжимок, а на зиму прикрывали листьями. Весной покрытие снимали, а уже через 2 недели появлялись первые сморчки.

Вешенка с грядки - здоровье в порядке

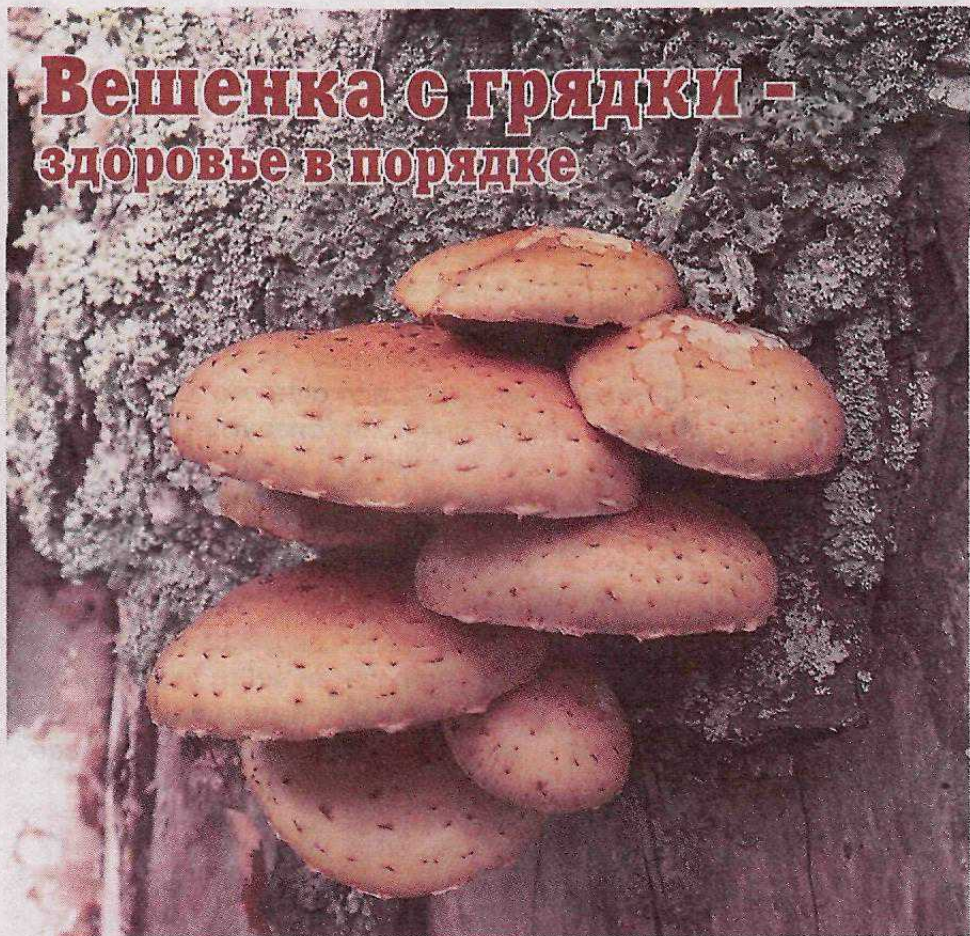


Фото В. АЛЕКСЕЕВА.

Вешенка – гриб очень неприхотливый, вырастить его можно буквально на любых органических отходах. При этом вы получаете не только вкусный, но и очень полезный гриб. Вешенка обладает полным набором незаменимых аминокислот, витаминов, белков, углеводов, жиров, минеральных солей, а главное, в грибе содержится антибиотик с сильными противоопухолевыми и антибактериальными свойствами. В природе гриб растет только на мертвой древесине лиственных пород деревьев и поэтому не представляет опасности для живых деревьев на приусадебном участке. Появляется вешенка не одиночными грибами, а в виде больших сростков, в которых можно насчитать до 30 отдельных грибов. Речь идет о вешенке устричной.

Посадка и уход

Посадочный материал – грибницу сегодня не представляет трудности купить. Заказывать ее надо весной или ранней осенью, потому что перевозить ее можно только при плюсовой температуре, но хранить до посадки в холодильнике (0-2°C). При такой температуре грибница остается жизнеспособной в течение 3-4 месяцев, а при 18-20°C – всего одну неделю.

Для выращивания вешенки на садовом участке выбирайте древесину осины, ивы, тополя, липы. Хуже - дуб, ясень. Древесина хвойных непригодна из-за высокого содержания смолистых веществ. Готовим чурки длиной 30-35 см и диаметром не менее 15 см. Желательно использовать недавно срубленную древесину с высокой влажностью. В противном случае ее надо замачивать в воде 2-4 дня. Заготовить древесину желательно в конце марта - апреле, чтобы уже в конце весны можно было приступить к внесению грибницы, а в конце августа - сентябре получить первый урожай грибов.

Заготовленные чурки переносят в подвал или погреб и на верхние торцы наносят грибницу слоем 1-2 см. Торцы отрезков должны быть чистыми, без следов земли или других загряз-

нений, для чего их следует протереть влажной чистой тряпкой. Следующий отрезок устанавливают на первый так, чтобы грибница находилась между торцами отрезков, и намазывают грибницей верхний торец второго отрезка и так далее, пока в колонне не будет 3-6 отрезков, каждый из которых высотой 30-35 см. Закончив одну колонну, рядом начинают следующую. Установив последнюю колонну, верхние концы, не намазанные грибницей, накрывают толстой доской и присыпают соломой или смесью опилок с землей, чтобы сохранить влажность древесины внутри колонны и обеспечить доступ воздуха, необходимого для роста грибницы.

● Знай!

Для выращивания вешенки можно использовать и пни на лесосеках или пни, оставшиеся в садах от срубленных старых плодовых деревьев (яблонь, груш и т. д.). Тогда отпадает необходимость в трудоемкой корчевке пней. При заражении вешенкой происходит их биологическое разрушение, и одновременно в течение трех лет можно собирать урожай грибов.

Прорастание грибницы в древесину продолжается в течение 2-3 месяцев. В этот период следует периодически проветривать подвал, так как в нем скапливается углекислый газ, выделяемый при дыхании грибницы. Обросшие грибницей отрезки осторожно вынимают из подвала и переносят на специально приготовленные грядки.

Для плодоношения вешен-

кам необходим свет. Поэтому в мае заросшие грибницей чурки переносят из подвала и вкапывают в землю (можно вырыть траншею), углубляя их на 10-15 см. Место выбирают затененное, под пологом деревьев. Уход за грибами состоит в поливе почвы в сухую и жаркую погоду.

При первом сборе можно получить с одного отрезка дерева более 600 г грибов. Плантация плодоносит 3-5 лет.

Опята — пеньковые ребята

На смену весенним сморчкам на огороде летом приходит опенок. Только выращивать этот нежный ароматный гриб нужно не на грядках, а на пнях. Он, кстати, неприхотлив в культуре и дает хорошие урожаи до сентября в течение 5-7 лет.

Посадка и уход

В июне нужно отправиться в лес и отыскать на пнях грибницу. Для посадки материал берут из зоны активного роста грибницы, где сильный грибной запах и обилие белых и кремовых нитей. Лесные кусочки древесины на участке заделывают в отверстия на пнях или полянках, прикрывая их мхом, корой. Можно укрыть пленкой, чтобы грибница лучше прижилась. **Начало лета и осень — самое подходящее время для закладки**

● Совет

На зиму зараженные грибницей опенка пни прикрывают густым лапником. В период весеннего таяния снега необходимо следить за тем, чтобы талая вода не попадала на пни. Иначе появление урожая может задерживаться на срок от 4 недель и более. На плантации летнего опенка лапник убирают в начале июня.



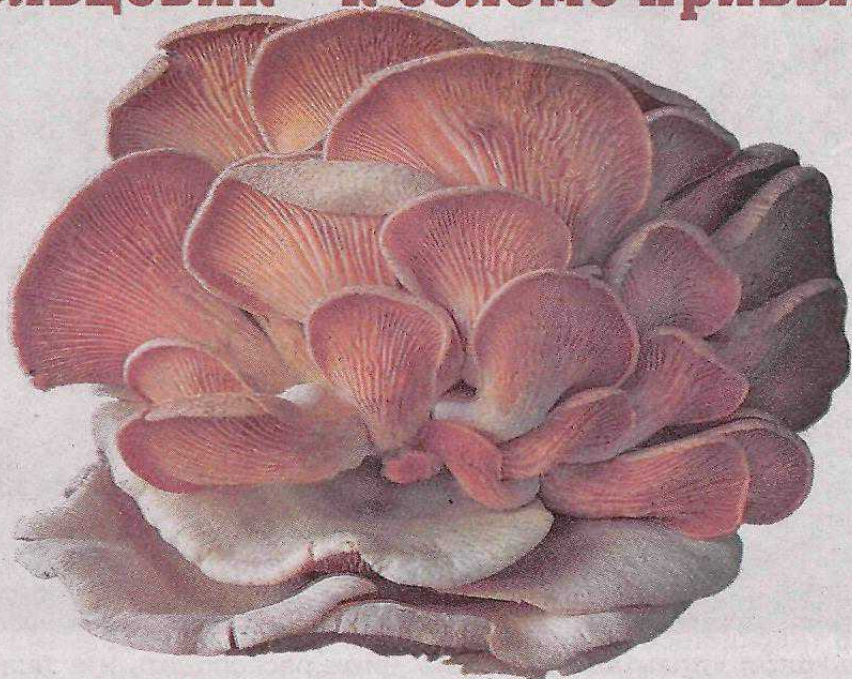
Фото А. ЧУПРАКОВА.

пеньковой «плантации». В качестве места для грибной плантации можно выбрать участки с пнями березы, осины, сгодится древесина яблони и груши, хуже летний опенок растет на сосне и ели. **Знайте, что за 4-6 лет опенок полностью разрушит пеньки. Грибнице опенка нужно хорошее увлажнение, поэтому при использовании подсохших обрезков древесины или сухих пней их хорошенько поливают. Свежесрубленные можно использовать без полива.** Почву вокруг пней и чурок обильно увлажняют и посыпают слоем опилок, чтоб вода меньше испарялась. Можно «планта-

цию» расположить и в теплице. Первый урожай ожидают на следующий год.

Летний опенок выращивают и другими способами. Например, на опилках в ящиках размером 50 на 60 см, высотой 10-15 см. Опилки на треть перемешивают со стружками и лесной землей и увлажняют. Грибницу вносят равномерным слоем на глубину 4-6 см. Есть опыт выращивания грибов и на ветках. Их завязывают в пучки диаметром 10-25 см и после внесения грибницы зарывают в землю на глубину 20-25 см, укрывая сверху дерном. «Плантацию» закрывают от ветра и солнца.

Кольцевик - к соломе привык



Пластинчатый гриб с каштаново-красной шляпкой и серо-голубыми пластинками знаком немногим, хотя по вкусу напоминает подосиновик и совсем нетребователен в культуре. Его можно варить, жарить, тушить, солить.

Посадка и уход

Для разведения кольцевика нужно приобрести грибницу и приготовить соломенный субстрат. На 1 кв.м. понадобится 20 кг сухой соломы. Перед устройством грядки солому следует увлажнить до такой степени, чтобы при сжатии ее в ладони между пальцами появились отдельные капли воды. Для этого ее замачивают в бочке или ванне в горячей воде на 48 часов. **Увлажнение соломы перед**

посадкой грибницы - основное условие успешного выращивания кольцевика. Подача воды в более поздний период, после прорастания грибницы, вредна.

Высота грядки должна быть 25 см, ширина 50-80 см. Перед укладыванием последнего слоя соломы измельченную в ладонях грибницу равномерно насыпают на поверхность грядки и прикрывают ее слоем соломы толщиной 5-8 см. Сразу же после посадки

грядки накрывают несколькими слоями влажной газетной или гофрированной бумаги, на нее накладывают планки, придавливая их камнями. Необходимо также следить, чтобы мешки или бумага всегда были влажными. В случае же пересыхания их следует слегка оросить, не допуская попадания воды в субстрат. Прорастание грибницы продолжается, в зависимости от температуры, 3-5 недель. За это время грибница осваивает весь субстрат.

Обычно грибы образуются в зоне контакта соломы и почвы. Поэтому для получения урожая по всей поверхности на субстрат, освоенный грибницей кольцевика, наносят покровную почву. Для этого берут смесь, состоящую из торфа и садовой земли в соотношении 2:1. **В отличие от шампиньона покровная почва для кольцевика не должна содержать известняк, мел или известь. Годится садовый чернозем без добавок. Хорошо показали себя лесные почвы как из-под хвойных, так из-под лиственных пород деревьев.** Подготовленную покровную землю наносят на выровненную поверхность грядки слоем толщиной 5 см. Грибы могут вырасти на покровной почве спустя несколько недель после вrastания в нее грибницы.

● Кстати

Великолепно растет кольцевик в теплице. Высокая влажность воздуха не дает пересыхать субстрату и способствует более скорому появлению плодовых тел. В период прорастания грибницы теплицу не проветривают, чтобы не пересыхал субстрат и покровная почва. После появления зачатков плодовых тел требуется проветривание теплицы свежим воздухом и легкий периодический полив грибов. Политые грибы должны успеть просохнуть до следующего полива.

Урожай грибов можно собирать с конца августа – начала сентября. Грибы редко вырастают сплошным ковром по поверхности грядки. Они образуются и на грядке и рядом с ней. Если сделать грядки в мае, то урожай можно получить в мае, если позже, плодоношение может наступить в следующем сезоне после зимы. **Более надежно осеннее выращивание (при посеве грибницы с 1 сентября по 1 октября).** Это обусловлено тем, что субстрат на зиму утепляют (соломенными матами, листьями, слоем почвы), что обеспечивает постепенное равномерное пронизывание его грибницей до наступления весны.

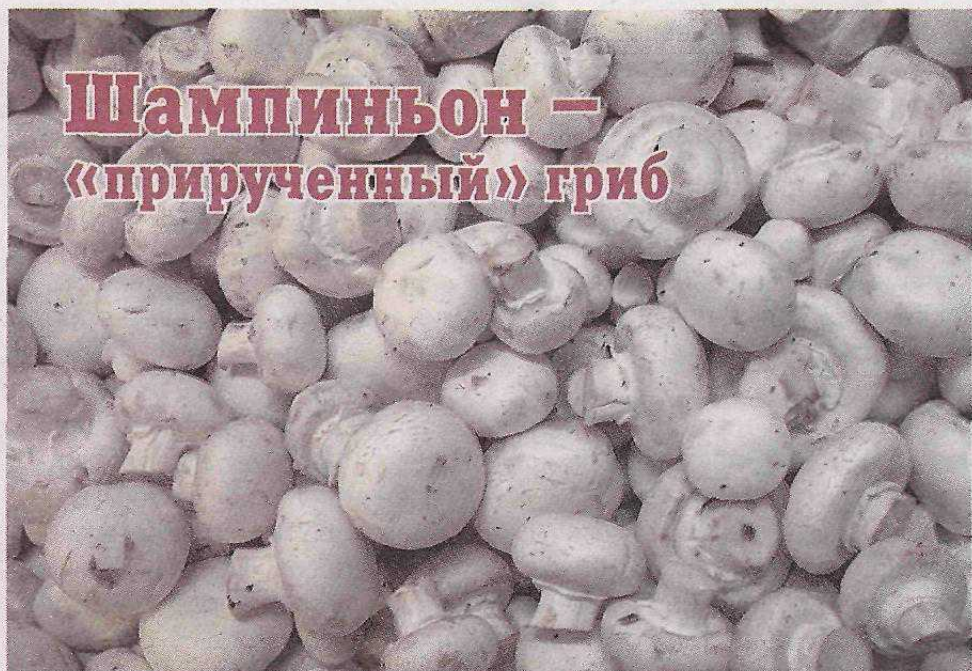


Фото А. ВАХРОМЕЕВА.

Гриб, который растет практически на всех континентах Земли, за исключением Антарктиды – так можно сказать о шампиньоне. Если почти за всеми грибами приходится в сезон отправляться в лес, то шампиньоны мы привыкли покупать в магазине в течение круглого года. А можно вырастить шампиньон и самим. Разводят эти полезные грибы в основном в закрытых помещениях, где гарантировано получение стабильного урожая, но шампиньон вырастет и на огородной грядке. Культивируют в основном шампиньон двухспоровый.

Посадка и уход

Как только весной согреется почва, выберите на огороде тенистое, сухое местечко – лучше на северной стороне участка - и сделайте гряды шириной 1,5 м и произвольной длины. При подготовке гряд на 1 м вносят 10 - 15 кг свежего конского навоза или коровьего солоmistого. После

этого высаживают рассаду патиссона или кабачка. На грядах устанавливают дуги и натягивают пленку. Когда рассада приживется, между овощными растениями высаживают кусочки грибницы шампиньона (ее приобретают в специализированных магазинах). По мере роста патиссона или кабачка развивается и грибница.

ца. В дальнейшем одновременно со сбором плодов патиссона или кабачка собирают и образовавшиеся грибы. **Залогом успешного выращивания грибов таким довольно простым способом является поддержание почвы на гряде во влажном состоянии.**

Но лучший способ выращивания шампиньонов в открытом грунте - это разведение их на грядах или в траншеях с искусственным субстратом. Субстрат готовят заранее. Лучший вариант – компост, приготовленный на основе свежего конского или коровьего навоза (20-25% объема) и соломы (75-80%). Солому хорошо замачивают в течение 1-2 дней, затем формируют штабель: слой соломы и слой навоза. Каждый слой увлажняют, добавляя 600-700 г мочевины или аммиачной селитры на ведро воды. Через 5-6 дней кучи перетряхивают вилами, затем делают еще две перебивки с интервалом в 3-4 дня. В последнюю перетряску добавляют 300-500 г алебастра. Готовый компост должен быть однородной структуры темно-коричневого цвета, не иметь запаха аммиака и не липнуть к рукам, хотя должен быть влажным. Из готового компоста делают углубленные в землю гряды шириной 50-80 см. Для устройства гряд сни-

мают слой почвы на 20 - 25 см, насыпают щебень или песок слоем 5 см для дренажа. Укрепляют изнутри стенки досками и плотно закладывают компост. **Можно набивать питательным субстратом ящики или полиэтиленовые мешки.** Для защиты от прямых солнечных лучей и излишнего переувлажнения над грядой или над ящиками устанавливают легкий навес, края которого выходят на 40 - 50 см за границу гряды, где находится канавка для отвода

● **Кстати**

Способ выращивания шампиньонов для лентяя - на компостной куче, где хранится навоз и перегной из парников или теплиц. Если сюда весной поместить грибницу и поддерживать влажность, урожай можно собирать несколько лет. Правда, продуктивность такой плантации невысокая. В небольшом количестве грибы можно вырастить на балконном ящике и даже в стеклянной банке. В качестве субстрата сгодятся различные растительные отходы, например, овощная ботва или опавшие листья, которые предварительно размельчают и разогревают.

лишней воды. **Когда температура субстрата на глубине 5 - 6 см снизится до 26 - 28°C, высаживают грибницу.** Для этого колышком делают лунки глубиной 5 - 6 см с таким расчетом, чтобы над уложенной на дно грибницей было 2 - 3 см субстрата. Уход за шампиньонами на грядках сводится к устройству навесов, защищающих гряды от прямых лучей солнца и избыточного пересыхания субстрата. Чтобы не пересыхали гряды, вечером их увлажняют из опрыскивателя, не допуская появления блестящих пятен, что свидетельствует о переувлажнении. При достаточной влажности и температуре 25-28°C мицелий пронизывает весь субстрат, и на

поверхности в некоторых местах появляется серебристый налет. Такое наблюдается дней через десять - четырнадцать после посадки мицелия. В этот период поверхность субстрата засыпают почвой. Для этой цели лучше подходит дерновая суглинистая или супесчаная почва, в достаточной степени увлажненная. Через 30 - 40 дней после посадки грибницы начинается формирование плодовых тел - образование грибов. **Грибы собирают ежедневно, не допуская раскрытия шляпки.** Плодовые тела, достигшие диаметра 2 см, выкручивают из гряды, а образовавшиеся лунки засыпают почвой. Урожайность до 6 кг с 1 кв. м гряды.

Выращивание шампиньонов в сараях и подвалах

В закрытых помещениях шампиньоны выращивают в ящиках, изготовленных из легкого материала, или на многоярусных стеллажах. Субстрат набивают в ящики на уровне верхнего среза, а затем уплотняют до 9 - 10 см. Затем их устанавливают один на другой штабелями. Нижние ставят на кирпичи или деревянные бруски. Для лучшего проветривания в подвале устанавливают вытяжную и

приточную вентиляцию, а внутри - вентилятор. **Вентиляция должна обеспечить полное отсутствие запаха аммиака.** Грибницу высаживают при температуре субстрата 26 - 27°C. После поддерживают 23 - 25°C. Через три недели поверхность субстрата покрывается нитями мицелия. Ящики присыпают на 3 - 5 см почвенной смесью, которую периодически увлажняют. Поверхность делают несколько

выпуклой, со скатами к краям ящика. После присыпки мицелия температуру в помещении снижают до 15 - 17°C, а еще через три недели начинается плодоношение. После завершения сборов

грибов ящики освобождают от использованного субстрата и дезинфицируют, как и само помещение, что обеспечивает уничтожение возбудителей болезней и вредителей.

Из истории

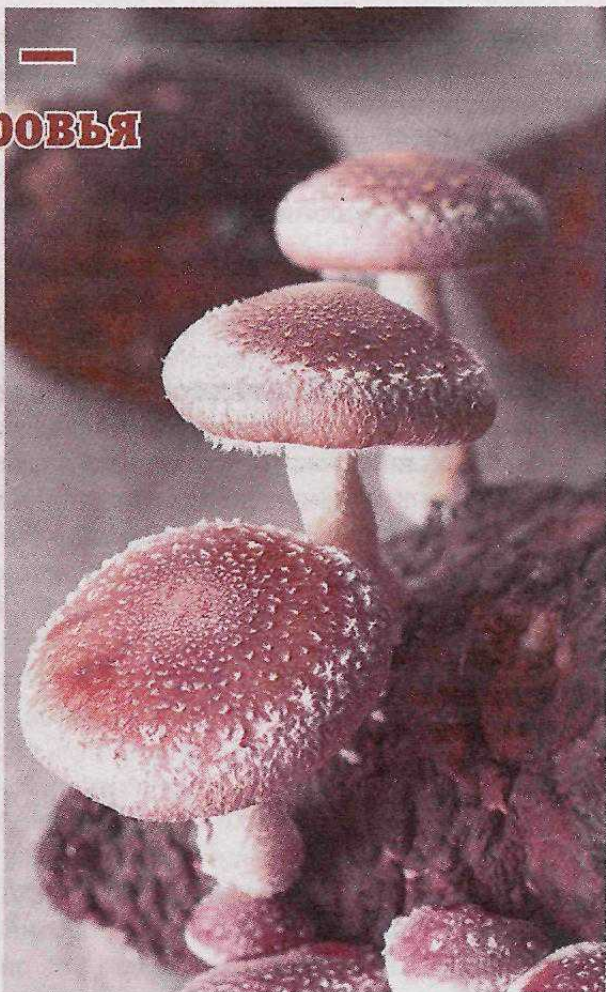
Римские патриции высоко ценили шампиньоны как лакомство. Император Нерон двусмысленно называл его «пищей богов»: в конце концов, его мать освободила ему дорогу к трону, отравив императора Клавдия грибами. Во Франции примерно в 1630 г. начало зарождаться нынешнее шампиньонное хозяйство. Название «шампиньон» в переводе с французского означает «гриб», шампиньоны даже называли парижскими грибами. В то время садовники в окрестностях Парижа для знати и королевского дома выращивали дыни на унавоженных грядках. На этих грядках, и особенно на истощенных, при смешивании со свежей землей всегда вырастали шампиньоны. Садовники «прививали» свои грядки, поливая их водой, остающейся после мытья шампиньонов. В этой воде находились не только споры, но и мицелий и кусочки грибов. Людовик XIV (1638—1715) высоко ценил шампиньоны. С его стола этот гриб и попал в европейскую кухню. До конца XVIII столетия шампиньоны выращивали на грядках под открытым небом. Затем обнаружили, что эти грибы могут расти и вовсе без света и при этом прекрасно себе чувствовать. С 1810 г.

в многочисленных погребах, пещерах и штольнях в Париже и его окрестностях на выпуклых грядках выращивали изрядное количество шампиньонов. Умение их выращивать распространилось постепенно практически во все страны.



Шиитаке — эликсир здоровья

Если для нас, россиян, лучшим среди грибов является белый, то у японцев и китайцев царь-грибом считается древесный гриб шиитаке, который выращивают около 1500 лет. Его так и называют — гриб-император или гриб спящего Будды. В лесу шиитаке растет на многих деревьях, включая ольху, лиственницу, каштан, клен, дуб, ореховое и эбонитовое дерево. Окраска свежего гриба напоминает окраску молодого оленя (желтовато-коричневый цвет) с пятнами более светлого цвета по всему грибу. Шляпка сушеного гриба похожа на старую в трещинках кожу. Сегодня на Западе очень популярна фунготерапия, то есть японское лечение целебными грибами. Ведь как показывают исследования, шиитаке обладает противоопухолевым, антивирусным и даже антиспидным



действием. Кроме того, шиитаке имеет способность «разжижать» кровь, что помогает при варикозном заболевании, понижает артериальное давление, снижает холестерин и лечит аллергию. И такой экзотический гриб достаточно легко можно вырастить на своем участке.

Посадка и уход

Приобрести грибницу экзотического шиитаке можно на предприятиях, занимающихся выращиванием вешенок, можно заказать его по почте. **Растет гриб на мертвой древесине, поэтому садоводам нечего опасаться за плодовые деревья.** Для выращивания подойдут древесные отрезки (особенно любит шиитаке дуб, ольху) или старые пни от яблонь и груш. Древесные отрезки метровой длины и толщиной 10-20 см должны быть достаточно влажными. На отрезках делают отверстия глубиной 1,5 см и около 2 см в диаметре на расстоянии 20 см друг от друга. Туда и помещают грибницу. Затем ее «закупоривают» деревянными пробками или воском, чтобы туда не попали бактерии. Отрезки укладывают штабелями в затененном, хорошо проветриваемом месте, прикрывая ветками. **Отрезки бревен зарастают грибницей долго: полгода-год. Поэтому зимой «плантацию» необходимо дополнительно укрыть или перенести в подвал.**

После приживания грибницы бревна помещают в холодную воду на одни-трие суток. Оптимальная температура

Полезно знать

В плодовых телах шиитаке содержится провитамин D, который под действием солнечных лучей превращается в витамин D. Поэтому в Японии ценятся именно сушеные грибы.

для роста шиитаке примерно 20°C, им необходим свет. Через 7-11 дней появляются зачатки грибов. С каждого отрезка древесины можно собирать по 800-1200 г полезного гриба. Растет шиитаке 3-5 лет.

По вкусу шиитаке напоминает нечто среднее между шампиньоном и белым грибом. Он считается деликатесом, который употребляют даже без термической обработки. Последняя, кстати, только усиливает его вкусовые и лечебные свойства.

АГРОПИТОМНИК

высылает новейшие сорта лилий, роз, хризантем, лилейников, суперкрупноплодную, в том числе ремонтантную, малину, землянику, саженцы плодовых и декоративных культур.

Для получения бесплатного каталога пишите: 142461, Московская обл., Ногинский р-н, д. Вишняково, ул. Центральная, 1/5.

В письмо вложите конверт с обратным адресом.

Приглашаем на работу с проживанием.

ИП Смирнов С.О. ОГРН 304770001284171.

Грибной стол

Вешенки тушеные

Ингредиенты:

500 г грибов, 1 луковица, 1 яичный желток, по 2 ст. ложки сливочного масла и тертого сыра, 2/3 стакана сметаны, соль, перец, зелень укропа.

Свежие грибы тщательно очищают, моют, обдают кипятком, мелко нарезают и кладут в кастрюлю. Туда же добавляют поджаренные на сливочном масле кольца лука, несколько столовых ложек воды, перец и тушат 30-35 минут. В сметану добавляют сыр, яичный желток, измельченную зелень укропа. Полученной заправкой заливают грибы.

Суп из сморчков

Ингредиенты:

500 г грибов, 3 л мясного бульона, 100 г масла, 2 луковицы, по 2 ст. ложки сливок и муки, полстакана виноградного вина, 5 яичных желтков, лимонный сок, мускатный орех, соль.

Жарят в кастрюле с маслом мелко нарезанный лук. Затем добавляют к нему промытые и отваренные сморчки и слегка поджаривают, чтобы удалить из них воду. Сморчки посыпают мукой, заливают мясным бульоном и вином и кипятят в течение 30 минут. Затем суп процеживают через сито. Отдельно растирают крутые яичные желтки со сливками и сливочным маслом. Эту смесь растирают с вареными сморчками, смешивают с процеженным супом, добавляют лимонный сок и мускатный орех, кипятят и подают на стол.

Ароматный сок из кольцевика

250 г грибов, 60 г сливочного масла, сок лимона.

Мелко нарезать хорошо промытые, но не очищенные кольцевики и тушить в растопленном масле с лимонным соком в кастрюле, закрытой крышкой. Полученным соком ароматизировать соусы.

Шампиньоны и вешенки в сметане

Ингредиенты:

- шампиньоны, вешенки
- лук репчатый
- масло подсолнечное
- перец горошком
- перец черный молотый
- сметана.

Грибы порезать, потушить в сковороде, добавить лук. Сметану кладем в два захода - за 10 и за 5 минут до готовности. В конце приготовления блюдо посыпать зеленью (укроп, петрушка). Простое и вкусное блюдо.

